

LES SPECIALITES BIGOTES 2005

LE RELAIS DE LA BRIQUETTERIE



Tel 05 49 53 34 10 Fax 05 49 53 47 79

Email relaisbriquetterie@wanadoo.fr

Infos : labriquetterie.com

Chaque année de nouvelles spécialités sur notre table et uniquement pour vous .

Toutes ces entrées, poissons et viandes, desserts ne remplacent pas ceux existants , mais viennent en complément.

Le menu type n'existe pas et vous personnalisez ainsi votre repas .

choisissez, demandez nous de chiffrer, puis laissez nous vous servir.

Entrée

Profiteroles aux Orties
Feuilleté aux Fenouils
Rillettes aux trois Choux
Flan aux Ceps et Basilic
Terrine d'oseille aux Câpres
Rillettes de Coq St Jo
Rillettes de Canard St Hubert
Magret de Canard fourré au Foie Gras
Salade St Hilaire aux Magrets séchés
Foie Gras aux Figs Fraîches

Viande et ses Légumes

Cassolette à la Saucisse de Canard
Boudin Blanc de Canard aux Clochardes
Cou de Canard Farci aux Blettes
Escargots Haut Poitou
Mijoté Légère d'Escargots au Sauvignon
Foie Gras poilé au Pineau et aux Raisins

Poisson et ses Légumes

Profiteroles de St Jacques au blanc de Poireau
Feuilleté de Coquillages en Ré
Sandre aux Épinards et citron confit
Pot au feu Atlantique
Civet d'Écrevisses

Les Pains

Pain de Campagne aux Noix, à la Pistache,
aux Oignons, aux Lardons, au Gruyère et
Paprika, au Sésame ,à la pomme ;
pétris et cuits à la maison

Dessert

Soufflé aux Pommes Chaudes et à L'Angélique
Broyé Poitevin aux Ecorces d'Oranges Confites
Fondant aux Deux Chocolats et aux Amandes
Mendiants aux Poires
Gratins aux Fruits
Beignets de Saugé à la Compote de Prunes
Grimolle Chèvre et Noix
Gâteau de Crêpes aux Fruits Rouges

**Vous salivez déjà , alors confectionner vous mêmes
votre Menu avec les Menus à la Carte,
les Spécialités Poitevines et les Spécialités Bigotes**

Repas entre 20€ et 40€ par personne

**Cette année 2005 nous rapprochons
des Éleveurs , des Maraîchers ,
des Producteurs de lait etc.....
pour cuisiner avec encore plus de fraîcheur
et une qualité fermière de terroir
Nous ne nous limitons pas à cuisiner
ce qui est mentionné sur nos
documentations.
Ne pas hésiter de nous consulter pour
des spécialités hors régions
(exp. Tagines, Couscous etc...)**